

## SPECIALE GRANDI IMPIANTI

MASSIMI RISULTATI CON MINIMI CONSUMI. GLI IMPIANTI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI ADOTTANO SISTEMI SEMPRE PIÙ EVOLUTI, PER UN USO RESPONSABILE DELLE TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, COTTURA E LAVAGGIO

Lucia Uggè

Al Molino Stucky Hilton di Venezia gli impianti cucina Electrolux Professional



78

# GREEN TECHNOLOGY



A fianco, la nuova Qubica di Inoxpiù: design e risparmio energetico. Sotto, Gianni Brighenti, consultant chef di Inoxpiù e Unica. Piano in granito nero, due piastre a induzione da 2 campi ciascuna, friggitrice e cuocipasta

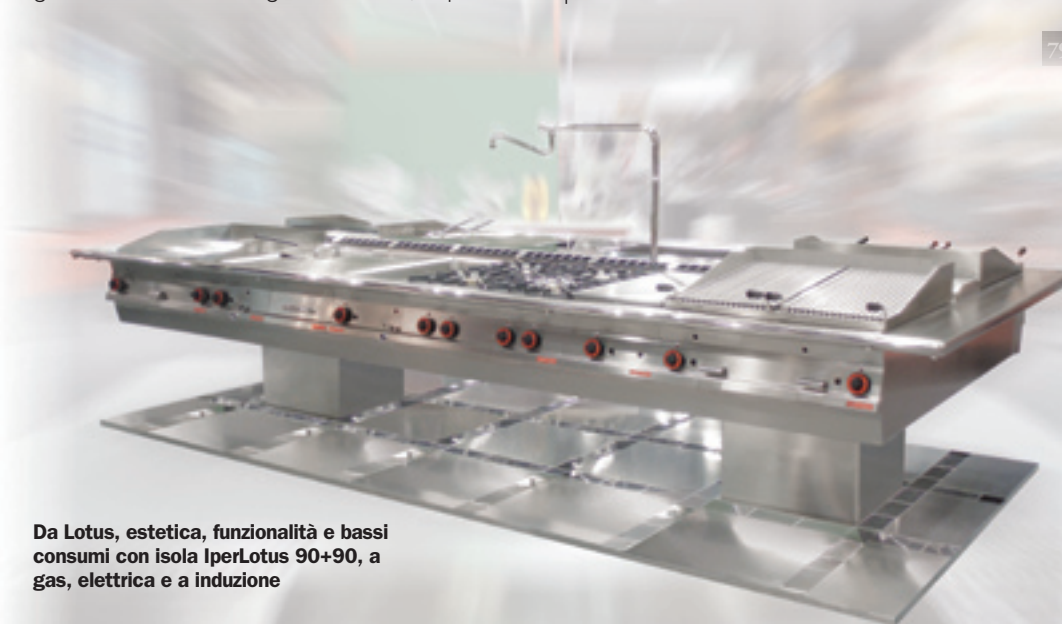


L'attenzione del mondo della ristorazione professionale verso le problematiche ambientali ed economiche legate al consumo energetico è in costante aumento, come del resto il numero delle aziende produttrici dotate di certificazione ambientale ISO 14001. La consapevolezza di quanto il consumo di energia sia una voce importante nelle spese di esercizio unita a una crescente coscienza ecologica, condizionano albergatori e ristoratori nella scelta degli impianti, orientandoli verso dispositivi di ultima generazione che riducono automaticamente i consumi in base alla quantità e tipologia di cibo da cuocere o alla quantità e livello di sporco delle stoviglie da lavare, garantendo fino al 25% di risparmio energetico. Pensiamo ad esempio alle lavastoviglie, che possono essere alimentate con acqua calda di rete, prodotta da pannelli solari, caldaie a gas o altre fonti di energia alternativa, capaci

di ridurre i consumi anche del 35%, rispetto a quelle alimentate solo ad acqua calda. Senza contare l'inquinamento acustico, un settore dove sono stati fatti passi da gigante, perché lavorare in una cucina rumorosa dove gli apparecchi sono spesso in funzione tutti insieme è molto dannoso e controproducente per il personale. Dotati di soluzioni innovative come il controllo elettronico del motore o accorgimenti strutturali come il totale isolamento acustico del mobile, fino al circuito idraulico ottimizzato e il sistema antivibrazioni, i nuovi apparecchi vanno verso la massima silenziosità di funzionamento. E poi c'è il design che veste gli elettrodomestici professionali con carrozzerie da Ferrari e nasconde la tecnologia con curve da top model. Avveniristici, informatizzati e robotizzati, sembrano blocchi d'acciaio inox rifiniti come gioielli per garantire visibilità, funzionalità e prestazioni estreme.



Premax Apu di Hobart, la lavastoviglie a capote dalle grandi prestazioni, che garantisce una notevole capacità per il lavaggio cesti



Da Lotus, estetica, funzionalità e bassi consumi con isola IperLotus 90+90, a gas, elettrica e a induzione

79



La "Galerie De Dietrich" a Parigi. Un locale progettato dall'arch. Jean-Philippe Nuel, dove si impara a cucinare con il famoso chef stellato Pierre Gagnaire

induzione Inoxpiù: 4 campi a tutta piastra con regolazione elettronica della temperatura, ma sono possibili anche allestimenti con cuocipasta, fry-top, friggitrice, wok. Anche Qubica è progettata per garantire un notevole risparmio energetico: tutti gli impianti sono regolati da un sistema computerizzato che distribuisce l'energia dove è realmente necessaria, ottimizzando i consumi, evitando inutili sprechi e mantenendo performance di altissimo livello.

Bassi consumi, impatto estetico ed elevate prestazioni anche per IperLotus, la linea studiata da Lotus per hotel e ristoranti, con notevoli performance sui grandi numeri. La gamma completa, combinabile anche con la linea 70, permette di creare isole di profondità 110 a 180 cm. Disponibile nei modelli a gas, elettrici e a induzione, con una qualità estetica omogenea per integrazioni o completamenti successivi, IperLotus è l'ennesima proposta di un'azienda in continua evoluzione che, nata come realtà artigianale, negli anni ha saputo consolidare un assetto industriale



I Gruppi Alberghieri Camurri, per la preparazione, conservazione e distribuzione di caffè, latte e acqua calda, riuniscono in unico modello 3 differenti apparecchi completamente indipendenti

## La cottura

Prendiamo ad esempio Inoxpiù che ha fatto della sua Unica, quasi un simbolo della ricerca stilistica applicata alla tecnologia di cucina e che continua con questa filosofia anche con Qubica, il nuovo monoblocco cottura professionale dalle forme essenziali, tecnologia a induzione e rivestimento in fibra

di carbonio, un materiale impiegato nell'industria aerospaziale per la sua leggerezza e resistenza. Su ruote, è così versatile da adattarsi a qualsiasi situazione, dalla sala ristorante per un improvvisato show-cooking, al bordo piscina nelle feste, fino al servizio catering più scenografico.

La versione zero è dotata delle piastre a

## BICCHIERI SUPERBRILLANTI



Dai calici per spumante ai boccali della birra, tutto perfettamente pulito, e in brevissimo tempo, con la lavabicchieri a carica frontale PG 8067 di Miele, che pulisce 3.000 bicchieri all'ora e per un carico con il programma più breve, richiede soli 60 secondi per il lavaggio. Lavora con tre programmi: breve, standard da 90 secondi e intensivo da 120, ma c'è anche quello di autopulizia, automatico e senza costi aggiuntivi. È una macchina da sottopiano, fornibile anche da libero posizionamento, con diversi tipi di zoccolo, che da una parte rendono più agevole e comodo l'inserimento dei cesti, dall'altra consentono di riporre al loro interno i diversi cesti disponibili. Impianti professionali per il trattamento dell'acqua assicurano bicchieri splendidi senza asciugatura finale.



## TELEDIAGNOSTICA



Marchio di riferimento mondiale nel settore delle macchine per il lavaggio professionale, Comenda ha messo a punto l'Hygiene Plus System, un avanzato sistema di telediagnostica che consente alla lavastoviglie, in caso di funzionamento anomalo, di inviare via sms, in tempo reale e automaticamente, una segnalazione in codice al responsabile della manutenzione. Non solo potrà intervenire tempestivamente, ma anche richiedere alla macchina, a distanza e in qualsiasi momento, un report completo dell'attività svolta, per monitorarne il funzionamento. Garantendo nuovi livelli di efficienza e di sicurezza, è una soluzione ideale per gli impianti di lavaggio che operano a ciclo continuo, che necessitano di funzionalità, tempestività di intervento e completo rispetto delle norme HACCP.



Da Nicem una macchina per l'asciugatura di ogni genere di bicchiere. Massima igiene, senza aloni, striature e residuo chimico di detergent

efficiente e organico, passando con successo alla produzione di Grandi Impianti.

I forni misti sono il fiore all'occhiello di Lainox e l'ultima novità è Heart, un apparecchio così intuitivo e facile da usare, da essere alla portata di tutti gli chef. Le potenzialità dei forni misti, infatti, sono di solito utilizzabili appieno solo da cuochi molto esperti. Lainox ha voluto rovesciare questo approccio con un forno di nuova generazione, studiato per essere utilizzabile al cento per cento da tutti i professionisti, perché Heart integra la cottura automatica, la cottura manuale e i programmi personali dello chef, come nessun forno tradizionale può fare. E adesso parliamo di polli arrosto, un classico della ristorazione professionale di tutto il mondo. Con i tradizionali girapoli e forni misti, il grasso di cottura si accumula rapidamente in grandi quantitativi sul fondo o nelle leccarde, per poi evaporare



SelfCooking Center 202 con sistema Finishing di Rational. Che si tratti di 10 o 1000 pasti, sorveglia singolarmente ogni ripiano e segnala quando i piatti sono pronti

Si chiama Heart il forno misto di Lainox così intuitivo e facile da usare, da essere alla portata di tutti gli chef



e depositarsi sul cibo e ogni superficie, contaminando l'ambiente di lavoro circostante e compromettendo l'efficienza della macchina. I forni combinati inoltre, richiedono un frequente svuotamento manuale della leccarda, operazione sgradita quanto necessaria per impedire che il grasso trabocchi intasando lo scarico, rendendo difficoltose le operazioni di pulizia e inquinando le acque reflue. L'alternativa a tutto questo è il forno misto Chickenstar di Angelo Po Grandi Cucine, con un sistema brevettato per la gestione del grasso di cottura, che si attiva in contemporanea alla preparazione dei polli. Attraverso un secondo scarico e una



L'allestimento al Palais de Tokyo di Parigi, frutto della partnership tra Electrolux e GeD Cucine

le nuove tecnologie a disposizione. Le cucine Electrolux Professional che ho al Molino Stucky sono indubbiamente fra le più innovative disponibili sul mercato e consentono una gestione del lavoro intelligente e un'ottimizzazione delle risorse impareggiabile. Nella cucina principale, ad esempio, i 3 forni air-o-steam® sono utilizzati per la maggior parte delle cotture e per la pianificazione di tutte le operazioni di banqueting da 10 a 1000 coperti e, grazie alle loro straordinarie prestazioni, consentono una rimessa in temperatura rapida e un servizio delle portate in un lasso di tempo molto breve.

Oltre a forni e abbattitori, le attrezzature più utilizzate nelle cucine del Molino Stucky Hilton sono le due brasiere a pressione della gamma Thermaline. I risultati di cottura sono eccezionali e i tempi dimezzati. Oggi l'evoluzione inarrestabile delle funzioni di cottura ci ha portati a capire che la nostra cucina non necessita obbligatoriamente di fiamme libere, ma semplicemente di calore, che può essere generato anche da altre fonti che permettono di risparmiare energia e non disperdono calore nell'ambiente di lavoro. Ecco perché ogni cucina di Molino Stucky Hilton è fornita di induzione e tutta-piastra elettrico, con lo speciale rivestimento Ecotop di Electrolux Professional. Accese sono oggetto di grande produttività, spente diventano quasi un elemento di design, con la loro superficie liscia e compatta, facile e veloce da pulire".

#### Happening culinari

Le aziende di cucine sono sempre più impegnate a creare momenti d'incontro e scambio per presentare ma soprattutto "spiegare" le nuove apparecchiature, dando vita a luoghi un po' speciali, come la Galerie De Dietrich a Parigi. Dopo Singapore, Hong-Kong e

di Venezia, ritornasse finalmente a splendere in tutta la sua eleganza sull'isola della Giudecca, come uno dei più lussuosi alberghi della catena Hilton. **Electrolux Professional** ha partecipato a quello che è stato definito uno dei più imponenti restauri di archeologia industriale del mondo, realizzando le cucine dei ristoranti e le lavanderie, mettendo le sue apparecchiature per il Foodservice a disposizione dell'Executive Chef Franco Luise, alla guida dei cinque ristoranti della nuova perla dell'ospitalità veneziana. "Durante i training - spiega Luise - dico sempre ai miei cuochi che per diventare un bravo chef bisogna conoscere bene le materie prime, ma anche imparare le tecniche di cottura più innovative e studiare

conduttura dedicata, il grasso è espulso in modo automatico man mano che cade nella leccarda. In questo modo non si accumula, non trabocca e il suo ricircolo in camera di cottura è ridotto del 50%. La carne è gustosa e digeribile perché non avvolta dai fumi dei grassi semi-bruciati, e forno e ambiente restano puliti grazie all'apposito condotto di scarico, che immette il grasso in una bacinella esterna, facilmente trasportabile al luogo di stoccaggio. Inoltre, con il controllo brevettato SCS, cucina il pollo in meno di metà tempo con relativo risparmio energetico.

#### La cucina dello chef Luise

Ci sono voluti 60 anni di chiusura e 5 di lavori perché Molino Stucky, uno dei simboli

#### SOTTOBANCO

Nascoste e silenziose le nuove lavastoviglie sottobanco della serie UC di Winterhalter, sono pensate per quei ristoranti e caffetterie che lavorano 24 ore al giorno, con un'offerta così differenziata, da richiedere tipologie di stoviglie e quindi di lavastoviglie diverse. Studiate per adattarsi alle necessità specifiche, dal tipo di stoviglie alla disponibilità di spazio, sono disponibili in quattro modelli, fino a tre programmi standard: lavabicchieri, lavastoviglie, lavastoviglie Bistrò e lavaposate. Quattro anche le dimensioni: piccola, media, grande ed extra grande.



Pressform PF45 di OEM, la formatrice a caldo che modella uniformemente e in pochi attimi la pasta per pizza stendendo oltre 300 porzioni l'ora



L'hamburgatrice automatica di La Minerva: hamburger, medaglioni, polpette, bastoncini e forme speciali

La gamma Erremix di Erre2, il primo forno pentavalente, versatile e silenzioso



#### RISPARMIO ENERGETICO

Con le nuove CW500 a carica frontale, Smeg propone un innovativo sistema di lavaggio ad alto contenuto tecnologico che consente di ottenere riduzione dei consumi, qualità dei risultati e garanzia d'igiene combinati al design. Dedicate a bar, ristoranti e piccole comunità, le lavastoviglie professionali Smeg offrono soluzioni che limitano i consumi di energia, acqua e detersivi e permettono di ottimizzare le spese di gestione del processo di lavaggio, garantendo un minor impatto ambientale. Il modello CW500 RUSDECO, infatti, riduce i costi complessivi di esercizio fino al 44%. Inoltre, con lo speciale dispositivo Drain Heat Recovery (DHR), il calore dell'acqua di scarico riscalda quella in entrata innalzandone la temperatura di circa 20°C, con una riduzione dei consumi di elettricità di oltre il 25%.



Barcellona, il noto brand di piani cottura, forni, cappe, frigoriferi, lavastoviglie e lavatrici di lusso, ha, infatti, appena inaugurato un avveniristico locale progettato dall'architetto Jean-Philippe Nuel, che più che uno spazio espositivo è una galleria interattiva dove si impara a cucinare e a usare al meglio gli elettrodomestici, dai frigoriferi side-by-side, alle lavastoviglie fino ai forni pirolitici e a vapore, con l'aiuto del famoso chef stellato Pierre Gagnaire. Insieme a Sangiorgio e Ocean, De Dietrich è un marchio di Brandt Italia, la filiale italiana del Gruppo Fagor Brandt, che appartiene a Fagor Electrodomésticos, quinto gruppo in Europa nel settore degli elettrodomestici.

Anche famosi marchi come Electrolux e GeD Cucine si muovono oltre gli schemi commerciali. In partnership, infatti, hanno puntato alla cultura, con una co-presenza al Palais de Tokyo di Parigi. L'attico dello splendido palazzo sulla Senna, che ospita dal 2002 un centro d'arte contemporanea, sarà per un anno spazio attrezzato per esporre le novità e per ospitare raffinati happening che parlano di design e cucina. Qui, una Velvet di GeD Cucine in vetro satinato a costruzione perimetrale, con i prodotti a incasso Electrolux, è stata collocata per i corsi di alta gastronomia aperti ai parigini. All'interno di un'architettura temporanea in vetro e acciaio sul tetto del palazzo, inoltre, è stato realizzato, su progetto dell'artista Laurent Grasso, l'esclusivo ristorante Nomiya dove si cena con vista sulla tour Eiffel, in un interior allestito con un'altra



Basso consumo e altissima resa con il forno misto Chickenstar di Angelo Po Grandi Cucine

cucina GeD modello Velvet in corian bianco. Ai fornelli lo chef Gilles Stassart. A quelli del Laboratorio Cingoli invece c'è Giuliano Cingoli, lo chef che ha fondato la scuola di cucina-showcooking all'ex fabbrica Richard Ginori di Milano Ortica nel 2004. Ci sono corsi per professionisti e il menu comprende lezioni di degustazione con abbinamento vino-cibo e appuntamenti enogastronomici, con l'intento di trasmettere un metodo in cucina, non limitandosi all'esecuzione di singole ricette. La cucina è firmata Zanussi, il forno microonde è Whirlpool e quello a vapore Miele.